MR. COFFEE®



MODEL/MODELO ECMP50

Instruction Manual with Recipes

MR. COFFEE® Espresso & Cappuccino Maker

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manual de Instrucciones con Recetas

Cafetera Para Cafe Expreso y Capuchino MR. COFFEE®

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES USAR ESTE APARATO

WWW.MRCOFFEE.COM

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**

2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.

3. To protect against electric shock, DO NOT immerse cord, plugs or appliance in water or other liquids.

4. Close supervision is required when any appliance is used by or near children.

5. Turn the side knob to the off position " • ", press the red switch to the off position "O" and unplug unit from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts and before cleaning it.

6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest authorized MR. COFFEE® Service Center for examination, repair or adjustment.

7. The use of accessory attachments not recommended for MR. COFFEE® products may result in fire, electric shock or injury to persons.

8. DO NOT use outdoors or for commercial purposes.

9. DO NOT let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.

10. DO NOT place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

11. To disconnect, turn any control to off position then remove plug from wall outlet.

12. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.

13. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.

14. Always be sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed and fill with water on or above the minimum before turning appliance on.

15. DO NOT remove the brew basket while brewing coffee. Please make sure to turn the side knob to the off position " • " before you remove the brew basket to make additional coffee. Caution should also be taken while removing the brew basket since the metal parts will be hot. Please make sure to hold it by the handle and to use the filter retention clip to dispose the grounds. See section "CAUTION" on pages 2 and 4 for additional warnings.

16. DO NOT remove the water reservoir until unit is turned off. See section "CAUTION" on pages 2 and 4 for additional warnings.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

(FOR 120 & 127 VOLTS ONLY)
The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

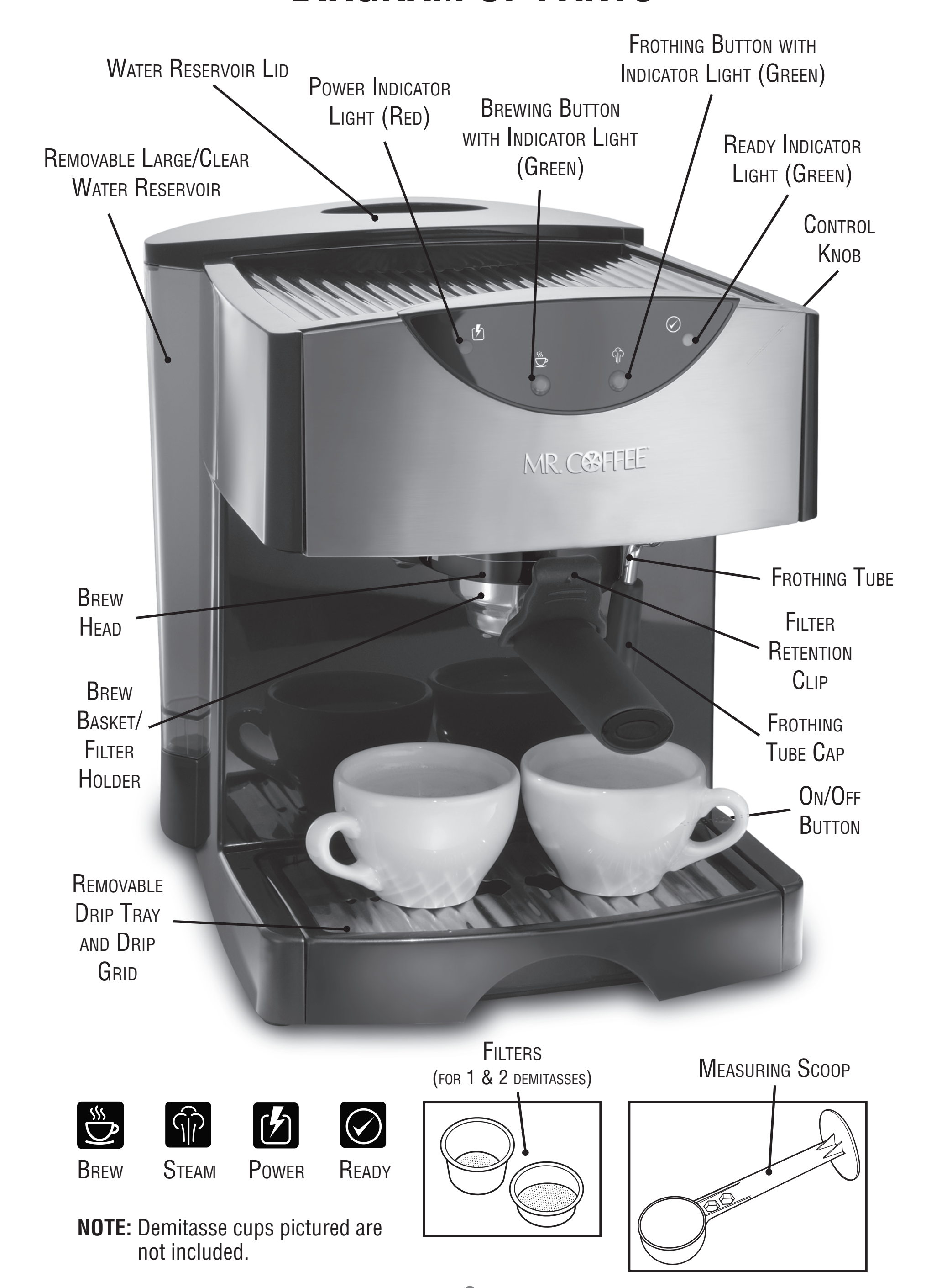
CAUTION: PRESSURE

IN ORDER TO AVOID POSSIBLE BURNS TO BODY PARTS AND/OR OTHER INJURY FROM HOT STEAM AND WATER OR DAMAGES TO THE UNIT, NEVER REMOVE THE WATER RESERVOIR OR THE BREW BASKET WHILE YOUR MR. COFFEE® ESPRESSO/CAPPUCCINO MAKER IS BREWING COFFEE OR FROTHING. THE SIDE KNOB SHOULD BE IN THE OFF POSITION " •" BEFORE YOU CAN REMOVE THE BREW BASKET TO MAKE ADDITIONAL CUPS OF COFFEE. IF YOU NEED TO ADD MORE WATER TO THE RESERVOIR, PLEASE TURN THE SIDE KNOB TO THE OFF POSITION " • " AND TO SWITCH OFF THE UNIT BY PRESSING THE RED BUTTON ON THE SIDE TO THE OFF POSITION "O". SEE PAGE 4 FOR MORE IMPORTANT DETAILS.

QUESTION OR COMMENTS

Cal us at 1-800-672-6333 (US) or 1-800-667-8623 (Canada) or visit us on the web www.mrcoffee.com

DIAGRAM OF PARTS



NOTE: Demitasse cups pictured are not included.

INTRODUCTION

Congratulations! You have selected a quality MR. COFFEE® Espresso/Cappuccino Maker. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso/cappuccino quickly and conveniently.

Espresso is a unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular American coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 44 to 59 mL (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

Most espresso drinkers outside of Europe prefer cappuccino, a drink made with about one third espresso, one third steamed milk, and one third frothed milk. Preparing espresso or cappuccino is very different from brewing regular drip coffee since this appliance under pressure and requires special attention.

Please read ALL of the instructions, cautions, notes and warnings included in this Instruction Manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the MR. COFFEE® Espresso/Cappuccino Maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

CAUTION: PRESSURE

Please follow these important safety instructions while using your unit:

1. Before removing any of the parts and accessories, make sure the control knob on the side of the unit is turned to the off position " • ", press the on/off button to the off position "O" and unplug the appliance.
2. Do not remove the brew basket at any time during the brewing process.
3. Use caution when removing the brew basket. The metal parts may still be very hot. Also, there may be hot water floating on the top of the filter. Hold it only by its handle and dispose the brewed coffee ground by using the filter retention clip.
4. If coffee does not drip from basket, the brew basket is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground. See "PROBLEMS AND CAUSES" on Page 9.
5. WHEN CLEANING THE FROTHING TUBE: Place a frothing pitcher or large cup (with at least 11-ounce capacity) half full of water under the frothing tube cap. Make sure the tip of the frothing tube is submerged in liquid before turning the control knob to the steam " " position. Froth the water for approximately 15 seconds then wipe clean the frothing tube and cap.

NOTE: IN ORDER FOR YOUR UNIT TO WORK PROPERLY TIME AFTER TIME, CLEAN THE FROTHING TIP AND TUBE AFTER EACH USE.

HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCCINO AT HOME

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast. Pre-ground coffee will only retain its flavor for 7 – 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. Coffee beans stored in an airtight container will keep up to 4 weeks before they begin to lose their flavor.

THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process and takes practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction.

Be sure to use a quality grinder for uniform consistency. Oval shaped coffee grinders are not recommended because the grind is not consistent.

BEFORE BREWING YOUR FIRST ESPRESSO

Please refer to Page 3 for the Description of the Appliance.

1. Turn the side knob to the off position " • ", switch the unit off "O" and make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. First remove and then wash the water reservoir, lid, brew basket and filters in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit. Refer to the instructions below on "How to Brew Espresso" before removing the filter and brew basket.
3. To clean the inside of the appliance, follow steps listed on "How to Brew Espresso" using water only. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

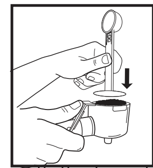
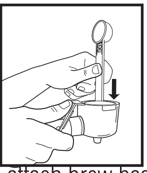
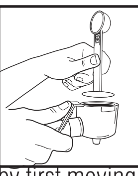
HOW TO BREW ESPRESSO

1. Make sure the unit is switched off "O" and the side knob is in the off position " •".
2. Fill the reservoir with water, you may either use a jar to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place. Fill the reservoir with the desired amount of water ensuring it ranges within the "MIN" and "MAX" markings on the tank. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
3. Close the water reservoir lid.

PREPARING THE COFFEE

1. Place the filter in the brew basket. Select from the two filters that come with your unit depending on the amount of cups you wish to prepare (1 or 2 demitasses).
2. Fill the selected filter with fresh, fine ground espresso coffee. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.

ATTENTION: Tamp or compress coffee using the tamper as show below. Do not overfill the filter. This might cause clogging or overflow.

3. Position brew basket underneath the brew head, attach brew basket by first moving retainer clip back, position handle so that the handle lines up with the unlocked icon " " on the brew head and fits into the groove. Then, slowly turn to right until brew basket is located at locked position (indicated by the icon below).



(This symbol is on the brew head)

BREWING ESPRESSO

ATTENTION: If you are planning to make cappuccino, please refer to the next section "how to make cappuccino."

1. Make sure the drip grid is in place on the drip tray. Place the drip tray in the unit.
2. Make sure the control knob is in the off position "•".
3. Place the cup or two cups (demitasses) under the brew basket or if you prefer, place a small jar or carafe. If you wish to prepare up to 4 cups at a time, you should use a small jar, carafe or regular cup and then pour the espresso into the demitasses. If you will be brewing up to two demitasses at a time, you can place the two small cups under the brew basket ensuring each one of them is directly under one of the two spouts located under the brew basket.
4. Plug the power cord into an electrical outlet and then switch the unit on by pressing the red button on the side of the appliance to the on position "I". The power indicator light will become solid red while the unit is on and the ready indicator light (green) will start blinking.
5. Once the ready light becomes solid green, press the brew button " " and then rotate the side knob counter-clockwise to the brew " " position. This will initiate the brewing process and espresso will begin to flow in just seconds.
6. When the cup/carafe is filled to the desired level, turn the side knob clockwise to the off "•" position.

CAUTION: Do not leave unit unattended while brewing since the brewing process requires to be manually stopped. This will avoid overflow, spillage and potential Hazards and damages. The unit requires to be turned Off manually.

NOTE: Once the brew (of froth) cycle is completed, steam will be released from beneath the drip tray to remove any remaining water from the heater.

7. Once you have prepared the desired amount of espresso or cappuccino, switch the power button to the off position “O” and unplug the unit. Allow the unit to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.
8. After the unit has cooled down, remove the brew basket from the brew head. Using the retainer clip to secure the filter in the filter holder, turn the brew basket upside down to empty. Rinse the filter and brew basket with water.
9. If you wish to brew additional espresso, repeat the process. Turn the side knob to the off position “ • ”, remove the demitasses or jar from under the brew basket and place new and empty ones. Carefully remove the brew basket by holding it with the handle, ensuring to use the filter retention clip to hold the filter and dispose of the grounds. Put fresh coffee in the filter, place the brew basket back underneath the brew head and follow the instructions to brew coffee again (items 3, 5 and 6 from this section).

CAUTION: THE METAL PARTS OF THE BREW BASKET MIGHT STILL BE VERY HOT. MAKE SURE TO USE THE FILTER RETAINER CLIP WHEN DISCARDING THE GROUNDS. COOL THESE PARTS BY RUNNING UNDER COLD WATER.

10. For cleaning instructions, refer to Page 8.

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

Cappuccino is espresso topped with steamed and frothed milk. Frothing milk for cappuccino takes practice. Do not be discouraged if it is not perfect the first time. The milk should be half steamed (bottom of pitcher) and half froth (top of pitcher). It may take a few times before you perfect this process.

For best results, we recommend frothing the milk in a separate pitcher and pouring the milk into your coffee. The milk and pitcher should be cold. Do not use a pitcher, which has just been washed in warm water. We also recommend a stainless steel frothing pitcher and a beverage thermometer, if you own one, for preparing the best froth and steamed milk.

1. The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, fill the water reservoir with cold water. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
2. Follow steps 1 – 6 in the “Brewing Espresso” section.
3. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/2 full with cold milk and set next to machine. Skim or 2% milk will be the easiest to froth.
4. You are now ready to froth and steam your milk. Press the red switch to the on position “I”, wait until the ready light “⊘” becomes solid green. Hold the pitcher under the frothing tube (which can be swiveled) so that the tip of the frothing tube is slightly immersed in the milk, press the steam button “ ”. The ready light “⊘” will start blinking and once it becomes solid green again turn the side knob clockwise to the steam position “ ”. Gently move the pitcher in a circular motion around the steam nozzle for about 50 seconds (for 4oz, of milk) or longer if warmer milk is desired. REMEMBER: The milk and the pitcher should be very cold prior to frothing.
5. When the milk has doubled in volume, or, if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 38°C (100°F), insert the frothing aid deeper into the milk to further heat the milk. Do not heat milk above 65°C (150°F). To avoid splattering of

hot milk, do not let the tip of the frothing tube go above the surface of the milk. After frothing is completed, turn the control knob back to the off position "•". The steam "♨" and the brew "☕" lights will flash. The pump will run intermittently until the brew light and the steam light turn off).

6. You are now ready to make cappuccino. REMEMBER: It is 1/3 espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 frothed milk. Pour the espresso into a cup, which has the capacity of at least 150 ml (5 ounces). Then add the steamed milk to the espresso and spoon on the frothed milk.
7. Follow the instructions on Page 4 under section marked "CAUTION" to flush out any residual milk from the frothing tube. It is important to properly clean your frothing tube and wash its cap after each use to ensure it continues to work properly. (See Step 2 below)
8. Unplug the power cord and allow the machine to cool.

CLEANING YOUR ESPRESSO/ CAPPUCCINO MAKER

1. Turn the side knob to the off position " • ", switch the red button on the side to the off position "O" and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. The frothing tube may still be hot. Do not touch it with your hands until it has cooled. Remove and wash the frothing tube cap and wipe frothing tube with a damp cloth. Using the wrench built into the measuring spoon, unscrew the tip of the frothing tube and clean the valve with a needle or toothpick.
3. The water reservoir, filters, drip tray and drip grid can be washed with soapy water or placed in the top rack of your dishwasher (avoid washing the brew basket in your dishwasher). CAUTION: Do not immerse appliance in water.
4. Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses. Do not immerse appliance in water.
5. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
6. Do not store the filter holder in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the filter holder while brewing espresso.

DELIMING

Mineral deposits built-up in the Espresso Maker will affect the operation of the appliance. Your Espresso Maker must be delimed when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head.

The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVAL	
TYPE OF WATER	**CLEANING FREQUENCY**
Soft Water *(Filtered Water)*	Every 80 Brew Cycles
Hard Water *(Tap Water)*	Every 40 Brew Cycles

YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MAKER MAY BE DELIMED USING WHITE HOUSEHOLD VINEGAR, AS FOLLOWS:

TO DELIME WATER RESERVOIR:

1. Make sure the side control knob is in the off position “●”, the red switch is in the off position “O” and that the power cord is disconnected from the electrical outlet.
2. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
3. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
4. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
5. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DELIME INTERNAL PARTS:

1. Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the “Deliming” steps above.
2. Make sure all controls are in the off position and the power cord is disconnected from the electrical outlet and the appliance is. (See Section “CAUTION” on Page 4). Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level into reservoir.
3. Insert the brew basket (with filter) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the brew basket.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the red button to switch the unit on “I”, once the ready light “✓” becomes solid green, press the brew button “☕”, turn the side control knob counter-clockwise to the brew position “☕”. The vinegar will start flowing through the unit. Once you are done, turn the side knob clockwise to the off position “●”.
6. To clean the frothing tube internally, place a cup with cold water under the tip of the frothing tube. Wait until the ready light “✓” becomes solid green. Insert the frothing tube into the water, press the steam button “♨”. The ready light “✓” will start blinking and once it becomes solid green again turn the side knob clockwise to the steam position “♨”. Let the steam come out for about 10 seconds. This will clean any residue left in the frothing tube from frothing milk.
7. Turn the side knob counter-clockwise to the off position “ ● ” and press the red switch to the off position “O”.
8. Repeat Steps 1 – 7 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out	• No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Too much coffee in the filter. • Appliance was not turned on or plugged in. • Coffee has been tamped/ compressed too much.	• Add water. • Grind coffee medium ground. • Fill filter with less coffee. • Plug unit into electrical outlet. Turn it on. • Refill filter basket with coffee DO NOT TAMP.
Coffee comes out around the edge of the filter holder	• Filter holder not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter basket rim. • Too much coffee in the filter basket.	• Rotate filter holder to full lock position. • Wipe off rim. • Fill with less coffee.
No steam is generated	• Water reservoir is empty. • Appliance is not turned on. • Frothing tube is blocked.	• Fill reservoir with correct amount of water. See Page 5 and 6. • Turn on unit and follow the operating instructions. • Following frothing stage, operate frothing function for 1 – 2 seconds to extract excess milk. Or, turn off unit, allow unit to cool, unplug unit and clean out frothing tube with a needle or toothpick.
Milk is not foamy after frothing	• Ran out of steam. • Milk is not cold enough.	• Ensure there is enough water in the reservoir. • Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino.
Coffee comes out too quickly	• Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter basket.	• Use a finer grind. • Use more coffee.

RECIPE IDEAS THAT YOU WILL LOVE TO TRY!

CAFÉ MOCHA
30 ml (1oz.) of chocolate syrup, one shot of espresso, 237 ml (1 cup) frothed milk

CAFÉ AMERICANO
1/2 espresso and 1/2 hot water

CAFÉ MACCHIATO
1/3 espresso and 2/3 steamed milk

CAFÉ LATTE
1/4 espresso and 3/4 steamed milk, pour both in a mug at the same time

CAFÉ AU LAIT
1/2 espresso, 1/2 steamed milk

MOCHA HOT CHOCOLATE
Add 60 ml (2 oz.) of espresso to one cup of hot chocolate

(FOR ADULTS 21 YEARS AND OLDER)

SAN FRANCISCO CAPPUCCINO
Espresso, hot steamed chocolate, Brandy, topped with cream and cinnamon

CAFÉ IRISH
Espresso, Irish whiskey, topped with whipped cream

CAFÉ TUACA
Espresso, Tuaca liqueur, topped with whipped cream

CAFÉ VIENNA
Espresso, Brandy, topped with whipped cream

CAFÉ TIA MARIA
Espresso, Tia Maria liqueur, topped with frothed milk

CAFÉ GRAND MARNIER
Espresso, Grand Marnier liqueur, topped with whipped cream and grated orange peel

MEXICAN CAFÉ
Espresso, Kahlua, Tequila, topped with whipped cream

CAFÉ ROMANO
Espresso, Brandy and lemon twist

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

In the U.S.A.
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-672-6333 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO

1. NO toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.

2.Para protegerse contra una descarga eléctrica, NO sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otros líquidos.

3. Se requiere supervisión cercana cuando este artefacto esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos.

4. Gire la perilla de control lateral para colocarla en la posición de apagado " • ", presione el interruptor rojo para colocarlo en "O" y desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no la esté utilizando y antes de su limpieza. Permita que se enfríe antes de volverla a utilizar, o antes de retirarle las partes y limpiarla.

5. NO opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio MR. COFFEE® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.

6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales.

7. NO la utilice al aire libre o para propósitos comerciales.

8. NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.

9. NO coloque este artefacto sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, ni dentro de un horno caliente.

10. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado, luego desenchufe el cable del tomacorriente.

11. NO utilice este artefacto para otro propósito que no sea para el que ha sido diseñado.

12. Coloque la cafetera sobre una superficie dura y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo del artefacto.

13. Siempre asegúrese de colocar el depósito de agua firmemente en la parte de atrás de la unidad con la tapa cerrada y cargado con la cantidad de agua a la altura del nivel mínimo o justo por encima, antes de encender el artefacto.

14. NO retire la canasta del filtro mientras esté colando el café. Asegúrese de colocar la cafetera en la posición de apagado " • ", antes de remover la canasta del filtro para preparar café adicional. También debe tomar medidas de precaución al remover la canasta del filtro si las partes de metal se encuentran calientes, asegúrese de sostenerla por el mango y de utilizar el clip de retención del filtro para desechar los residuos de café. Ver la Sección de "PRECAUCIONES" en las páginas 2 y 4 para advertencias adicionales.

15. NO remueva el depósito de agua hasta que haya apagado la unidad. Ver la Sección de "PRECAUCIONES" en las páginas 2 y 4 para advertencias adicionales.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE ELECTRICO

(PARA 120 Y 127 VOLTIOS)
Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, simplemente colóquelo al revés. Si todavía no entra, comuníquese con un electricista competente. De ninguna manera intente modificar o forzar la conexión diseñada como medida de seguridad.

1. El artefacto cuenta con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para prevenir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cable más largo.
2. Puede utilizar cables de extensión si se observan las precauciones adecuadas.
3. Si se usa un cable de extensión la capacidad nominal eléctrica del mismo debe ser igual a la del producto. Coloque el cable de extensión de manera que no cuelgue del borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.

CUIDADO: LA PRESION

PARA EVITAR POSIBLES QUEMADURAS EN EL CUERPO Y/O LESIONES DE OTRO TIPO OCASIONADAS POR EL VAPOR Y EL AGUA CALIENTE, ASÍ COMO DAÑOS A LA UNIDAD, NUNCA ABRA EL DEPÓSITO DE AGUA O RETIRE LA CANASTA DEL FILTRO MIENTRAS QUE SU CAFETERA PARA CAFÉ EXPRESO Y CAPUCHINO MR. COFFEE® ESTÉ COLANDO EL CAFÉ O HACIENDO ESPUMA. LA PERILLA DE CONTROL LATERAL DEBE DE ENCONTRARSE EN LA POSICIÓN DE APAGADO "•" ANTES DE QUE USTED PUEDA REMOVER LA CANASTA DEL FILTRO CON LA FINALIDAD DE PREPARAR TAZAS DE CAFÉ ADICIONALES. SI USTED NECESITA AGREGAR MÁS AGUA AL DEPÓSITO DE AGUA, POR FAVOR ASEGÚRESE DE QUE LA PERILLA DE CONTROL LATERAL SE ENCUENTRA EN LA POSICIÓN DE APAGADO "•" Y APAGUE LA UNIDAD PRESIONANDO EL BOTÓN ROJO PARA COLOCARLO EN "O". VER LA PÁGINA 4 PARA MÁS DETALLES IMPORTANTES.

PREGUNTAS Y COMENTARIOS

Llámenos al 1-800-672-6333 (EU), 1-800-667-8623 (Canada) o visitenos en nuestra página de internet www.mrcoffee.com

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



NOTA: Las tazas que aparecen en la imagen no están incluidas en el producto.

INTRODUCCION

¡Felicidades! Usted ha seleccionado una Cafetera para Café Expreso y Capuchino MR. COFFEE®. Este artefacto único ha sido diseñado con la finalidad de ofrecerle un café expreso o capuchino rápido y convenientemente.

El método para preparar café expreso es un método único en el que el agua caliente pasa a presión por los granos de café finamente molidos. Es muy popular en Europa, ya que tiene más cuerpo y sabor que el café americano preparado de forma regular. Debido a su sabor concentrado, el café expreso es generalmente servido en porciones de 44 a 59 mL (1.5- a 2-oz.) en tazas pequeñas.

La mayoría de los que gustan del café expreso fuera de Europa prefieren el café capuchino, una bebida preparada con aproximadamente un tercio de café expreso, un tercio de leche vaporizada o calentada por medio de vapor y un tercio de leche espumosa. La preparación del café expreso o del capuchino es muy diferente de la preparación de café regular. Este artefacto funciona bajo presión y requiere atención especial.

Por favor lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, advertencias, notas y cuidados en este Manual de Instrucciones antes de que inicie la operación de este artefacto. El cuidado y mantenimiento adecuado deben asegurar la larga duración y funcionamiento sin problemas de la Cafetera para Café Expreso y Capuchino MR. COFFEE®. Conserve estas Instrucciones y consulte con frecuencia los consejos de cuidado y limpieza.

PRECAUCIONES

Por favor sigua estas importantes medidas de seguridad antes de utilizar su unidad:

1. Antes de remover cualquier parte o accesorio, asegúrese de que la perilla de control localizada en la parte lateral de su cafetera se encuentra en la posición de apagado " • ", presione el botón de encendido/apagado para colocarlo en la posición "O" y desenchufe la unidad.
2. No remueva la canasta del filtro en ningún momento durante el proceso de preparación.
3. Tenga cuidado cuando remueva la canasta del filtro. Las partes metálicas pueden estar muy calientes todavía. También puede haber agua caliente flotando en la parte superior del filtro. Solamente sosténgalo por el mango y elimine los restos del café colado utilizando el seguro para fijar el filtro.
4. Si el café que está colando no sale por la canasta del filtro, significa que esta pueda estar bloqueada. Apague la unidad y deje que se enfríe. El bloqueo podría ser causado por un grano de café demasiado fino. Ver "PROBLEMAS Y CAUSAS" en la página 9.
5. CUANDO LIMPIE EL TUBO ESPUMADOR: Coloque una jarra para espumar o una taza grande (con capacidad de por lo menos 11 onzas) llene con agua a la mitad de la capacidad y coloque debajo del tubo espumador. Verifique que la punta del tubo espumador esté sumergida en el agua antes de girar la perilla de control a la posición de Vapor " " . Espume el agua durante aproximadamente 15 segundos, luego pásele un paño limpio al tubo espumador y a la punta.

NOTA: PARA QUE SU UNIDAD TRABAJE DE MANERA CORRECTA CONSTANTEMENTE, LIMPIE EL TUBO ESPUMADOR Y LA PUNTA DESPUÉS CADA USO.

COMO PREPARAR EN CASA
CAFE EXPRESO Y CAPUCHINO DE CALIDAD

Antes de utilizar su Cafetera para Café Expreso y Capuchino MR. COFFEE® por primera vez, asegúrese de remover la película plástica que se encuentra localizada en el panel de control al frente de la unidad.

EL CAFE

El café debe estar tostado y recién molido. Usted puede probar con una variedad tostada italiana o francesa. El café previamente molido solamente retendrá su sabor durante 7 a 8 días, siempre que éste sea almacenado en un contenedor cerrado, en un lugar frío y oscuro. No lo almacene en el refrigerador o en el congelador. Se recomienda que muela granos enteros justo antes de utilizarlos. Los granos de café almacenados en un contenedor cerrado conservaran su sabor durante 4 semanas.

EL MOLIDO

Este es un paso vital en el proceso de preparación de café expreso y requiere mucha práctica. El café debe ser molido finamente.

- El molido correcto debe tener la misma consistencia de la sal.
- Si se muele demasiado fino, el agua no fluirá a través del café, aun bajo presión. El molido tiene la apariencia del polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos.
- Si el café se muele demasiado áspero, el agua fluirá a través del café demasiado rápido, y el sabor no se extraerá completamente.

Asegúrese de usar un molino de calidad para obtener una consistencia uniforme. Los molinos de café con forma ovalada no se recomiendan ya que el molido que ofrecen no es consistente.

ANTES DE PREPARAR SU PRIMER CAFE EXPRESO

Por favor refiérase a la Página 3 para ver la Descripción del Artefacto.

1. Gire la perilla de control a la posición " ● ", luego coloque el botón de apagado en "O" y asegúrese de que el artefacto esté desenchufado del tomacorriente.
2. Primero retire y lave el depósito de agua, la tapa, la canasta del filtro y los filtros en una mezcla de detergente suave con agua. Enjuague generosamente cada parte y vuélvalas a colocar en la cafetera. Consulte las instrucciones "Cómo preparar Café Expreso" antes de retirar el filtro y el compartimiento del filtro.
3. Para limpiar el interior de la cafetera, siga los pasos de la Sección "Cómo Preparar Café Expreso," utilizando solamente agua. No sumerja el artefacto en agua ni tampoco toque ninguna parte interna de la cafetera.

COMO COLAR CAFE EXPRESO

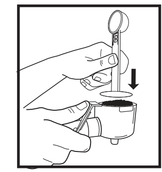
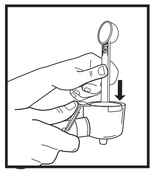
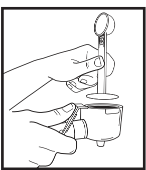
1. Asegúrese de que la unidad está apagada en "O" y que la perilla de control se encuentra en la posición de apagado " ● ".
2. Llene el depósito con agua, usted puede utilizar una jarra para llenarlo o si prefiere puede remover el depósito de la unidad y llenarlo directamente del grifo de agua. Si usted remueve el depósito para llenarlo con agua, asegúrese de volver a colocarlo firmemente en su lugar. Llene el depósito asegurándose de que la cantidad de agua deseada se encuentra entre el rango de "MIN" y "MAX" marcado en el depósito. Nunca utilice agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
3. Cierre la tapa del depósito del agua.



PREPARANDO EL CAFE

1. Coloque el filtro en la canasta del filtro. Seleccione uno de los filtros que vienen con su unidad dependiendo de la cantidad de tazas que desea preparar (1 ó 2 tazas pequeñas).
2. Llene el filtro seleccionado con café expreso recién molido finamente. Limpie cualquier exceso de café del borde de la canasta del filtro. Esto asegurará un ajuste correcto del filtro en el cabezal de preparación de la unidad.

ATENCION: Comprima suavemente el café. No llene demasiado el filtro, ya que esto podría ocasionar obstrucciones o derrames.

3. Coloque la canasta del filtro debajo del cabezal de preparación moviendo primero el seguro para fijar el filtro hacia atrás, coloque el mango de modo que éste se alinee con el icono abierto "🔓" y se ajuste en la ranura. Después, lentamente gire a la derecha hasta que la canasta del filtro quede localizada en la posición de cierre (refiérase al diagrama localizado en el panel frontal de la unidad tal y como está ilustrado a continuación).

🔒

(Este simbolo esta en su unidad)

COLANDO CAFE EXPRESO

ATENCION: Si usted va a preparar cafe capuchino, por favor consulte las siguiente seccion "como preparar cafe capuchino."

1. Verifique que la rejilla de goteo se encuentre en su lugar. Coloque la bandeja de goteo en la unidad.
2. Verifique que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado " ● ".
3. Coloque la taza de su preferencia (1 ó 2 tazas pequeñas) debajo de la canasta del filtro o si prefiere, coloque una jarra pequeña. Si usted desea preparar hasta 4 tazas al mismo tiempo, podría utilizar una jarra pequeña o una taza regular y luego colocar el café en las tazas pequeñas. Si usted está colando las 2 tazas pequeñas a la vez, puede colocarlas debajo de la canasta del filtro asegurándose de que cada una se encuentre directamente debajo de las dos ranuras por donde sale el café.
4. Conecte el cable eléctrico en un tomacorriente y encienda la unidad presionando el botón rojo para colocar el artefacto en la posición "I". La luz indicadora de encendido se pondrá rojo sólido mientras que la unidad está encendida y la luz indicadora de listo (verde) comenzará a titilar.
5. Una vez que la luz que indica que el café está listo cambie a verde sólido, presione el botón de colar "☕" y luego gire el botón lateral a la izquierda para la posición de colado "☕". Esto iniciará el proceso de colado y su café expreso comenzará a fluir en solo segundos.
6. Cuando la taza/jarra esté llena al nivel deseado, gire la perilla de control a la derecha para colocar en posición de apagado " ● ".

PRECAUCION: No deje la unidad desatendida mientras este Colando, ya que este proceso requiere ser detenido de manera manual. De esta forma evitara que el café se desborde o derrame, asi como peligros y daños Potenciales a la unidad. Su cafetera debe ser apagadada manualmente.

NOTA: Una vez concluído el ciclo de colar (o espumar), el vapor saldrá por debajo de la bandeja de goteo para eliminar agua restante del calentandor.

7. Una vez que haya preparado la cantidad de café expreso o capuchino deseado, coloque el interruptor en la posición de apagado "O" y desenchufe la unidad. Permita que la unidad se enfríe antes de remover cualquier parte o accesorio y antes de limpiarla.
8. Luego de que la cafetera se haya enfriado, retire la canasta del filtro del cabezal de preparación. Utilizando el seguro para fijar el filtro en el soporte, gire la canasta del filtro hacia abajo para vaciarla. Enjuague el filtro y la canasta del filtro con agua.
9. Si desea colar café expreso adicional, repita el proceso. Gire el botón lateral a la posición de apagado " •", remueva las tazas pequeñas o la jarra de debajo de la canasta del filtro y coloque unas nuevas y vacía. Cuidadosamente retire la canasta del filtro sosteniéndola con una mano, asegúrese de usar el seguro para fijar el filtro para sostener el filtro y desechar los residuos de café. Coloque café nuevo y fresco en el filtro y ponga la canasta del filtro de nuevo en su lugar, siga las instrucciones de cómo colar café de nuevo (puntos 3, 5 y 6 de esta sección).

PRECAUCION: Las partes metálicas de la canasta del filtro pueden estar muy calientes. Asegúrese de usar el seguro para fijar el filtro cuando deseche los residuos de café. Enfríe estas partes enjuagándolas bajo el grifo con agua fría.

10. Para las instrucciones de limpieza, consulte la Página 8.

COMO PREPARAR CAFE CAPUCHINO

El café capuchino es café expreso con leche evaporada y espuma de leche en la parte superior. El espumar la leche para el café capuchino requiere práctica. No se desanime si no lo hace perfectamente la primera vez. La leche debe ser, la mitad evaporada (la parte inferior de la jarra) y la mitad espumosa (la parte superior de la jarra). Puede tomarse varios intentos antes de que perfeccione este proceso.

Para mejores resultados, recomendamos espumar la leche en una jarra diferente y verter la leche en su taza de café. La leche y la jarra deben estar frías. No use una jarra que ha sido lavada recientemente con agua tibia. También recomendamos una jarra de acero inoxidable para espumar la leche y un termómetro para bebidas si usted tiene uno, para así preparar la mejor leche evaporada y espumosa.

1. El primer paso en la preparación de capuchino es preparar café expreso. Llene el depósito de agua con agua fría. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.

2. Siga los pasos del 1 al 6 de la Sección "Preparación de Café Expreso".

3. Llene una jarra pequeña de acero inoxidable o de cerámica a la mitad con leche fría y colóquela junto a la máquina. La leche descremada o del 2% es más fácil de espumar.

4. Usted está ahora listo para espumar y evaporar la leche. Presione el botón rojo a la posición "I", espere hasta que la luz indicadora de listo "⊘" se ponga verde sólido. Sostenga la jarra debajo del tubo espumador de manera que la punta del tubo espumador esté levemente sumergida en la leche, presione el botón de espumar "♨" . La luz indicadora de listo "⊘" comenzará a titilar y una vez que se ponga verde sólido de nuevo gire la perilla de control a la derecha hasta alcanzar la posición de vapor " ♨". Mueva suavemente la jarra en un movimiento circular alrededor del inyector de vapor por alrededor de 45 segundos. RECUERDE: Tanto la leche como la jarra deben estar bien frías antes del proceso de espumar.

5. Cuando la leche se haya duplicado en volumen, o si está utilizando un termómetro especial para bebidas, cuando la leche alcance una temperatura de 38°C (100°F), inserte el tubo espumador lo más que pueda en la leche para calentarla bien. No caliente la leche por encima de los 65°C (150°F). Para evitar que la leche caliente salpique, no permita que la punta del tubo espumador salga de la leche. Una vez preparada la espuma, gire la perilla de control a la posición de apagado " • ". Luego las luces de vapor " " y de colar " " comenzarán a titilar durante este proceso. La bomba funcionará intermitentemente hasta que estas luces se apaguen.
6. Usted ahora está listo para preparar un café capuchino. RECUERDE: es 1/3 de café expreso, 1/3 de leche evaporada y 1/3 de leche espumada. Coloque el café expreso en una taza con una capacidad de por lo menos 150 ml (5 onzas). Luego añada la leche evaporada y una cucharada de la leche que espumó al café expreso.
7. Siga las instrucciones de la Página 4 bajo la sección señalada como "PRECAUCION" para eliminar cualquier residuo de leche que haya quedado en el tubo espumador. Es importante limpiar apropiadamente tanto el tubo espumador de su cafetera expresa como la punta después de cada uso para asegurarse de que continuará trabajando correctamente. (Ver el Paso 2 a continuación)
8. Desenchufe el cable del tomacorriente y espere que la unidad se enfríe.

LIMPIANDO SU CAFETERA PARA CAFÉ EXPRESO Y CAPUCHINO

1. Gire la perilla de control lateral a la posición de " • ", coloque el botón rojo en la posición de apagado "O" y desenchufe la unidad.
2. Puede que el tubo espumador se encuentre caliente todavía. No lo toque con sus manos hasta que se haya enfriado por completo. Remueva y lave el tubo espumador y la punta con un paño húmedo. Utilizando la llave que se encuentra del otro lado de la cuchara para medir de su cafetera, desatornille la extremidad del tubo para espumar y limpie la válvula con una aguja o palillo de dientes.
3. El depósito de agua, los filtros, el compartimiento del filtro, la bandeja y rejilla de goteo pueden ser lavadas con agua y jabón o las puede colocar en la parte superior de su lavaplatos automático (a excepción del compartimiento del filtro). PRECAUCION: No sumerja la unidad en agua.
4. Deseche el agua restante retirando el depósito de agua de su cafetera y colocándolo boca abajo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre un uso y otro. No sumerja la unidad en agua.
5. Limpie la superficie de su cafetera con un paño húmedo y suave. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas de fregar, ya que éstos podrían rallar la unidad.
6. No guarde el compartimiento para colocar el filtro en el cabezal de preparación de su cafetera. Esto podría afectar adversamente el sellador entre el cabezal y el compartimiento para colocar el filtro mientras está colando el café expreso.

DESCALCIFICANDO

Los depósitos minerales que se forman en su cafetera afectan el buen funcionamiento de la misma. Usted debe descalcificar su Cafetera para Café Expreso y Capuchino MR. COFFEE® cuando comience a notar un incremento en el tiempo que le toma a la unidad el preparar el café, o cuando genere un exceso de vapor. También, usted puede notar una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de preparación del café.

La frecuencia de la limpieza depende de la dureza del agua utilizada. La siguiente tabla le brinda intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS	
Tipo de agua	**Frecuencia de limpieza**
Agua suave *(Agua filtrada)* Agua dura *(Agua de grifo)*	Cada 80 ciclos de preparación Cada 40 ciclos de preparación

SU CAFETERA PARA CAFE EXPRESO Y CAPUCHINO PUEDE DESCALCIFICARSE UTILIZANDO VINAGRE BLANCO DE USO CASERO, DE LA SIGUIENTE FORMA:

PARA DESCALCIFICAR EL DEPOSITO DE AGUA:

1. Verifique que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado " ● " , el interruptor rojo esté en la posición "O" y el cable eléctrico esté desconectado del tomacorriente.
2. Llene el depósito de agua con vinagre blanco de uso casero sin diluir y fresco.
3. Permita que la solución de vinagre repose en el depósito de agua del artefacto durante toda la noche.
4. Deseche el vinagre removiendo el depósito de agua y volteándolo boca abajo en el fregadero.
5. Enjuague el depósito de agua generosamente, usando agua de grifo y llenando el depósito a la mitad. Después vierta el agua sobre el fregadero, repita este proceso dos veces.

PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS

1. Verifique que usted ha descalcificado el interior del depósito de agua primero, siguiendo los pasos de la sección anterior "Descalcificando".
2. Verifique que todos los controles estén apagados y que el cable eléctrico esté desconectado del tomacorriente. (Consulte la Sección "PRECAUCIONES " en la Página 4). Llene el depósito de agua con vinagre hasta que alcance el nivel mínimo indicado en el deposito.
3. Inserte la canasta del filtro (junto con el filtro) y coloque la jarra o una taza regular encima de la bandeja de goteo y debajo de la canasta del filtro.
4. Conecte el cable eléctrico en el tomacorriente.
5. Presione el botón rojo para colocar la unidad a "I", una vez que la luz indicadora de listo "✓" cambie a verde sólido, presione el botón de colado " ☕ ", gire la perilla de control lateral a la izquierda a la posición de colar "☕". El vinagre comenzará a fluir a través de la unidad. Una vez haya terminado, gire la perilla de control lateral a la derecha para colocarla en posición de apagado " ● ".
6. Para limpiar el tubo espumador internamente, coloque una taza con agua fría debajo de la punta del tubo espumador. Espere hasta que la luz indicadora de listo "✓" cambie a verde. Inserte el tubo espumador en el agua, presione el botón de espumar "". La luz indicadora de listo "✓" comenzará a titilar y una vez que cambie a verde sólido de nuevo gire la perilla de control lateral a la derecha para colocarla en posición de espumar "". Deje que el vapor salga por 10 segundos. Esto limpiara cualquier residuo de leche que haya quedado en el tubo espumador.
7. Gire la perilla de control lateral a la derecha para colocarla en posición de apagado " ● " y presione el botón rojo a la posición de apagado "O".
8. Repita los pasos del 1 al 7 tanto como sea necesario utilizando sólo agua de grifo para enjuagar cualquier residuo de vinagre que haya quedado en la cafetera.

PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCCIONES
El café no sale	• No hay agua en el depósito. • El café está molido demasiado fino. • Hay demasiado café en el filtro. • El artefacto no fue encendido o conectado. • El café se ha comprimido demasiado.	• Añada agua. • Muela los granos de café a un termino medio. • Llene el filtro con menos café • Conecte la unidad en la toma de corriente. Enciendalo. • Rellene el compartimiento para filtro con café. NO COMPRIMA.
El café sale alrededor del borde del soporte para filtro	• La canasta para el filtro no ha girado completamente a “cerrado”. • Hay granos de café alrededor del borde de la canasta del filtro. • Hay demasiado café en el filtro.	• Gire el soporte del filtro completamente a su posición para asegurar. • Limpie el borde. • Llene con menos café.
No se genera vapor	• El deposito de agua está vacío. • El artefacto no está encendido. • El tubo para espumar está bloqueado.	• Llene el depósito de agua con la cantidad correcta de agua. Consulte las Página 29 y 30 • Encienda la unidad y siga las intrucciones de uso. • Después de la etapa para espumar, opere la función para espumar durante 1 ó 2 segundos y extraer el exceso de leche. O bien, apague la unidad, permita que se enfríe, desconecte de la toma de corriente y limpie el tubo para espumar con una aguja o palillo de dientes.
La leche no queda espumosa	• Se terminó el vapor. • La leche no está lo suficientemente fría.	• Verifique que hay agua en el depósito de agua. • Enfríe la leche y la jarra para espumar antes de la preparación de café capuchino.
El café sale demasiado rápido	• El café está molido demasiado áspero. • No hay suficiente café en la canasta del filtro.	• Use un café molido más fino. • Use más café.

¡IDEAS DE RECETAS QUE LE ENCANTARÁ PROBAR!

CAFÉ CON CHOCOLATE
30 ml (1 onza) de jarabe de chocolate, una parte de expreso, 237 ml (1 taza) de espuma de leche

CAFÉ AMERICANO
1/2 expreso y 1/2 agua caliente

CAFÉ MACCHIATO
1/3 de expreso y 2/3 de leche vaporizada

CAFÉ LATTE
1/4 expreso y 3/4 leche vaporizada,vierta ambos en una taza al mismo tiempo

CAFÉ AU LAIT
1/2 expreso, 1/2 leche vaporizada

CHOCOLATE CALIENTE
Añada 60 ml (2 onzas) de expreso a una taza de chocolate caliente

(PARA ADULTOS MAYORES DE 21 AÑOS)

CAPUCHINO SAN FRANCISCO
Expreso, chocolate caliente vaporizado, Brandy, crema y canela en la parte superior

CAFÉ IRLANDÉS
Expreso, whisky irlandés, crema batida en la parte superior

CAFÉ TUACA
Espresso, licor de Tuaca, crema batida en la parte superior

CAFÉ VIENA
Expreso, Brandy, crema batida en la parte superior

CAFÉ TÍA MARÍA
Expreso, licor Tía María, espuma de leche en la parte superior

CAFÉ GRAND MARNIER
Expreso, licor Grand Marnier, crema batida y ralladura de naranja en la parte superior

CAFÉ MEXICANO
Expreso, Kahlua, Tequila, crema batida en la parte superior

CAFÉ ROMANO
Expreso, Brandy y unas gotitas de limón

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions (colectivamente “JCS”), garantiza por un periodo de un año desde la fecha de compra, que este producto no tendrá defectos de material ni mano de obra JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que tenga defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva de Sunbeam.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de la compra inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de: uso negligente o mal uso del producto, uso de tensión o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, desarmado, reparación o alteración por un tercero que no sea JCS o un Centro de Servicio JCS autorizado. Asimismo, la garantía no cubre: actos de fuerza mayor tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, a la duración de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantía, condición o manifestación, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño emergente de la compra, uso o mal uso del producto, o imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de los daños emergentes de un hecho ilícito civil, incluidos negligencia, culpa grave o culpa por parte de JCS, sus representantes o empleados, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varíen de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, llame al 1-800-672-6333 para que se informe sobre cual es el centro de servicio que le resulta más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 para que se informe sobre cual es el centro de servicio que le resulta más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, ubicada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, ubicada en 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Si usted tiene cualquier otro problema o reclamo en referencia a este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Cliente.

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE LA COMPRA





One year limited warranty – please see inside for details.

Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el interior.

Printed in China / Impreso en China

P.N. 120671
CBA -062607